

Haga y Venda

Torta de yogur



Pastel de banana



Torta de nueces



APORTE DE MARIELBA

Las mejores recetas hechas en casa



Ponqué de sirenas



Cheesecake de chocolate

¡Déjese tentar!

- ✓ Decoraciones
- ✓ Paso a paso
- ✓ Sabores únicos
- ✓ Chocolate
- ✓ Frutas

¡Facilísimo!



EDITORA
ee
CINCO

Haga y Venda

manuallidades@editorialevisaco.com
Calle 61 # 13-23. Tels.: (571) 285 6200 y (571) 212 0185
Fax: (571) 347 6908. Bogotá, Colombia

EDITORIAL TELEVISIÓN COLOMBIA CULTURAL, S. A.

GERENTE EDITORIAL HELDA DÍAZ A.
EDITORIA GENERAL YOLANDA MORENO MUÑOZ
COORDINADORA EDITORIAL SANDRA L. BELTRAN M.
DIRECTOR DE ARTE ALAN ALBAN VARGAS
DISEÑADORA GRÁFICA LIDA R. CHAPARRO S.
DISEÑADORA DE ESQUEMAS BETSY MEDINA A.
DIRECTORA DE CORRECCIÓN LUZ AMPARO GÓMEZ M.
CORRECTORA DE ESTILO PATRICIA ALVAREZ ROSAS



EDITORIAL TELEVISIÓN INTERNACIONAL

DIRECTOR GENERAL INTERNACIONAL/VICEPRESIDENTE
EDUARDO MICHELSEN
VICEPRESIDENTE EDITORIAL
JENÉ CAROL
VICEPRESIDENTE DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS
SERGIO CARRERA
DIRECTOR DE PRODUCCIÓN Y LOGÍSTICA
FRANZ ZARRAGA

EDITORIAL TELEVISIÓN COLOMBIA

DIRECTOR GENERAL PARA SURAMÉRICA
RODRIGO SEPULVEDA EDWARDS
DIRECTOR INTERNACIONAL DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS
CARLOS GARRIDO
GERENTE GENERAL
MARTA MARIA JIMENEZ POSADA
DIRECTORA NACIONAL DE VENTAS DE PUBLICIDAD
BEATRIZ PIZANO
DIRECTORA COMERCIAL DE PLAZAS
MARTHA LUCIA GARCIA
DIRECTORA COMERCIAL VILMA GÓMEZ ORTIZ
BOGOTÁ: LILIA RASCH
Calle 72 # 7-64, piso 10. Tel.: 378 8060
MEDELLÍN: PATRICIA LÓPEZ
Cra. 43A # 16 Sur 47. Edificio Palapina, oficina 11-03
Tels.: 313 8296 - 313 8089. Fax: 313 8298
CALI: PATRICIA VELEZ
Centro Ejecutivo 78 Avenida Pasadizo # 78-54, oficina 304
Tel.: 682-2802. Fax: 3113806
COSTA ATLÁNTICA: MARTHA LUCIA GARCIA
Tel.: 378 8060. Bogotá
GERENTE DE PRODUCCIÓN MARIA DEL PILAR SOSA O.
GERENTE DE CIRCULACIÓN SERGIO DIAZ GRYNBERG
GERENTE DE MERCADEO ADRIANA JARAMILLO M.
SUSCRIPCIONES: BOGOTÁ: Tel.: 404 3032
Línea gratuita para el resto del país 01800 118015. Fax: 421 2252
suscripciones@editorialevisaco.com

Año 6 Núm. 32

Sumario

4 Delicia de uvas y ciruelas

8 Cheesecake de chocolate

11 Revistero

12 Gran celebración

16 Sirenas encantadas

20 Guardias del castillo

23 Invitada

24 Tarta de pera

28 Torta de yogur

30 Mousse de chocolate

32 Pastel de banano

34 Decoraciones de chocolate

38 Elegancia en pastillaje

42 Pan relleno de manzana

44 Espalda de venado

46 Sabor y tentación

50 Guía de servicios



Importante

Nuestros colaboradores, cuyos trabajos han sido publicados en esta revista, han certificado su autoría y elaboración; por tanto, aceptamos de buena fe esta afirmación y publicamos los créditos correspondientes.

© HAGA Y VENDA. Marca Registrada. Año 6 Núm. 32. Fecha de publicación: 17-06-2006. Revista bimestral, editada y publicada por EDITORIAL TELEVISIÓN, S. A. DE C. V., Av. Vasco de Quiroga # 2000, Edificio E, Cal. Santa Fe, Del. Álvaro Obregón, C. P. 01210, México, D. F. Tel.: 52-61 26 00; mediante convenio con ET PUBLISHING INTERNATIONAL, INC., Oficina Internacional de Redacción: Av. Vasco de Quiroga # 2000, Edificio E, Cal. Santa Fe, Del. Álvaro Obregón, C. P. 01210, México, D. F. Tel.: 52-61 26 00. Oficina Internacional de Producción: Av. Vasco de Quiroga # 2000, Edificio E, Cal. Santa Fe, Del. Álvaro Obregón, C. P. 01210, México, D. F. Tel.: 52-61 26 00. Editor responsable: Wale Carr. Impreso en Colombia por: Quibaco World Bogotá, S. A. Calle 15 # 364-34. Bogotá, Colombia. Tel.: (571) 285 6200. Impreso en Chile por: Quibaco World Chile, S. A. Av. Barrón Freyre 6820, Santiago de Chile, Chile. Tel.: (562) 440-5700. **INFORMACIÓN SOBRE VENTAS:** • ARGENTINA: Editorial Televisión Argentina, S. A., Río Piedad 400 # 275 piso 10 (D1063A03) Buenos Aires, Argentina. Tel.: (5411) 4300 8000. Fax: (5411) 4000 8000. Director General América del Sur: Rodrigo Sepúlveda Edwards. Editor Responsable: Rocío Muriel. Gerente Comercial: Adán de Stefano. Distribución: Capital: Alcorcón, Sánchez y Cal. S. A., Moreno # 754, piso 3, 17001. Distribución interior: Distribuidora de Revistas Betrán, S. A. C. Av. Víctor Sarmiento 1950-1255. Adhución a la Asociación Argentina de Editores de Revistas. Registro de la propiedad intelectual: en trámite. • COLOMBIA: Editorial Televisión Colombia, S. A. Calle 72 # 7-64, piso 10, Edificio Confianza, Bogotá, Colombia. Tel.: (571) 378 8060. Directora de Publicidad: Vilma Gómez Ortiz. Ventas de Publicidad: Tel.: (571) 378 8060. Suscripciones: Tel.: (571) 404 3032 en Bogotá, Colombia. Línea gratuita para el resto del país 01800 118015. Fax: (571) 421 2252. suscripciones@editorialevisaco.com • CHILE: Editorial Televisión Chile, S. A., Reyes Landa 3144, Las Condes, Santiago, Chile. Tel.: (562) 399 0399. Fax: (562) 399 6225 Distribución: ALFA S. A. - Carlos Vialmont 251, Santiago, Chile. Renta Anual: \$170.000 Regionales: 1, 8, 30 y 90. Suscripciones: Pucallpa S. A., Vía José M. Vialmont 2596, Masú, Santiago, Tel.: (562) 290 2075. Fax: (562) 290 2032. • ECUADOR: Editorial Televisión, S. A., Rumburamba 706, entre República y Amazonas, Píntag, Quito, Ecuador. Tel.: (593) 2 225 2717 y (593) 2 225 2718. • PERÚ: Editorial Televisión Perú, S. A., Av. República del Perú 36-36, 3er. piso, San Isidro, Tel.: (511) 441 2321 y (511) 441 7853. • VENEZUELA: Servicios Editoriales Publicitarios, S. A., Avenida Francisco de Miranda, Centro Lido, Torre A, piso 10, oficina 101-A, El Rincón Caracas, Venezuela. C. P. 1090. Tel.: (582) 12 952 4985. Fax: (582) 12 952 6164.

EDITORIAL TELEVISIÓN, S. A. DE C. V. y nuestro valor la seriedad de suscripciones, pero no se responsabiliza con las ofertas relacionadas por los mismos. Editado por Editorial Televisión, S. A. de C. V. Prohibida su reproducción parcial o total.

© Copyright 2006. ISSN 1657-3258
Tarifa postal reducida núm. 89 de Adpostal, vence del 2006



PBX
353 5666

www.adpostal.gov.ve

SERVICIOS
CORREO NORMAL • CORREO CERTIFICADO
POSTEPRIMO • EMS • CORREO EMPRESARIAL
SACAS M • NOTÍSPRIMO • APRENDIDOS POSTALES

Subgerencia de Atención al Cliente: (01) 357 8186
E-mail: mercados@adpostal.gov.ve
Sociedad Mercados B.C.: (01) 457 8180 - 457 8183

Atención al cliente
(01) 357 8183
Punto de Bogotá: 01800 0111210-0111315
E-mail: quejas@adpostal.gov.ve



Delicia de uvas y ciruelas

Cuente con familia una ocasión especial con esta deliciosa torta. Elabórela con amor y cuidado para que todos repitan su preparación.

ELABORACIÓN Y ASESORÍA: MARTHA LUCÍA PONQUE FINO, CALLE 52 # 7 - 38, TEL: 249 7682. E-MAIL: mjas738@esbie.net.co
FOTOGRAFÍAS: JUAN CLAUDIO CASTILLO Y MARIO PATIÑO.

INGREDIENTES

- ✦ 1/2 lb de mantequilla ✦ 150 g de azúcar ✦ 1/2 lb de harina
- ✦ 6 huevos frescos separados
- ✦ 150 g de uvas pasas ✦ 50 g de nuez triturada ✦ 3 cucharaditas de polvo de hornear ✦ Vino
- ✦ Esencia de vainilla ✦ Ralladura de 1/2 naranja o limón



EQUIPO

- ✦ Pesa ✦ Cucharas medidoras
- ✦ Espátula ✦ Molde de 1/2 lb
- ✦ Recipientes ✦ Batidora
- ✦ Cernidor o colador

Aparte cierna la harina con una pizca de sal y el polvo de hornear. Agregue esta mezcla al batido poco a poco y luego añada las yemas de huevo. Incorpore la harina con las yemas de manera envolvente y rápida y sin apretar la masa para que ésta no pierda la suavidad.



Vierta en un recipiente grande el azúcar y la mantequilla, amase los ingredientes hasta lograr una consistencia suave y de color claro.



No olvide...

- * La mezcla del azúcar y la mantequilla debe hacerse con fuerza y energía.
- * Lo ideal del ponqué o torta casera es el batido a mano.
- * La incorporación de las claras batidas a punto de nieve debe ser de manera lenta y envolvente para que el resultado sea una torta esponjosa.





3
Aparte pique las uvas finamente y licúelas con vino, enharínelas con la esencia, la nuez, la ralladura de la naranja y el limón. Agréguelas a esta mezcla y amase muy bien.



4
Agregue las claras batidas a punto de nieve e integre los ingredientes amasando de manera envolvente.



5
Amase con fuerza pero de manera envolvente para que las claras hagan crecer la masa y le den consistencia.

CUBIERTA DE CIRUELAS

- ✳ 1/2 lb de ciruelas sin semillas remojadas en vino
- ✳ 2 cucharaditas de gelatina sin sabor ✳ 1/2 lb de azúcar
- ✳ 1/2 cucharadita de clavos en polvo ✳ 1/2 pocillo de agua



6
Engrase el molde, enharínelo y vierta la mixtura de tal manera que los bordes queden más altos que el centro, como se ve en la fotografía. Llévela al horno a 350° C de 50 a 60 minutos o retírela cuando introduzca un cuchillo en la torta y éste salga limpio.



7
Remoje la gelatina en 1/4 de pocillo de agua revolviendo con una cucharita hasta integrar los ingredientes.

Remoje las ciruelas en vino desde el día anterior y prepare un almibar con el azúcar, 1/2 pocillo de agua, los clavos en polvo y las ciruelas licuadas (preservando algunas enteras para decorar).

8



No olvide...

- * La gelatina se debe incorporar muy bien con el agua para que no forme grumos.
- * Reserve algunas ciruelas enteras o en mitades para decorar la torta.
- * Cubra la torta con la mezcla caliente pues al enfriarse toma una consistencia dura debido a la gelatina.



9

Deje reposar durante algunos minutos y cubra la torta cuidadosamente. Decore con ciruelas o su fruta preferida y dele vida con una decoración con cintas.



Esparza uniformemente con la espátula para eliminar burbujas.



Cheesecake de chocolate

El chocolate es el principal ingrediente de este delicado postre que se disfruta de principio a fin debido a su consistencia y suave sabor.

ELABORACIÓN Y ASESORÍA: PASTELERÍA HELENA DE LOMBANA, CALLE 70 # 9 - 61. TELS.: 321 7165 Y 312 6645.

www.helenadelombana.com E-MAIL: ponques@tutopia.com

FOTOGRAFÍAS: JUAN CLAUDIO CASTILLO Y MARIO PATIÑO.

PARA EL CHEESECAKE

- 210 g de chocolate semiamargo de buena calidad cortado en trozos
- 4 cucharaditas de gelatina sin sabor disuelta en 1/4 taza de agua fría
- 270 g de queso crema (de un tarro de 400 g retire la tercera parte)
- 1/2 taza de azúcar refinada
- 1 1/2 cucharaditas de esencia de vainilla
- 3 huevos separados
- 3 cucharadas de azúcar pulverizada
- 1 taza de crema de leche batida



PARA LA BASE DE LA GALLETA

- 2 tazas de galletas dulces previamente molidas
- 1/4 taza de azúcar refinada
- 6 cucharadas de mantequilla o margarina derretida
- 2 cucharadas de cocoa

- Batidora
- Molde desarmable de 22 a 25 cm de diámetro aceitado ligeramente
- Cucharas medidoras
- Tazas para medir
- Espátula de caucho y metálica
- Batidor de alambre



1 Prepare la base de la galleta y precaliente el horno a 350° F (175°C).



3

Mezcle las galletas molidas, el azúcar, la mantequilla y la cocoa en el molde desarmable oprimiendo bien el fondo.



Lleve esta mezcla al horno durante 6 minutos o más. Deje enfriar muy bien. Esta base puede prepararse con anticipación para que al momento de elaborar el cheesecake ya esté lista para continuar con los demás pasos.

Mezcle en la batidora el queso crema, el azúcar granulado y las yemas; continúe batiendo hasta que la mezcla sea homogénea.



4



5

Aparte derrita el chocolate en el microondas poco a poco para evitar quemarlo y sin dejar de batir, agréguelo a la mezcla de queso.



6

Caliente la gelatina a fuego bajo revolviendo constantemente. Cuando esté bien disuelta, retírela del fuego y déjela enfriar 1 minuto antes de agregarla a la mezcla de queso. Sin dejar de batir integre los ingredientes y adicione la crema batida, hasta obtener una mixtura uniforme.

Bata las claras hasta que formen picos suaves. Agregue el azúcar pulverizada poco a poco batiendo en velocidad alta de 1 a 2 minutos.



7



8

Agregue las claras a la mezcla de queso mezclando de manera envolvente.

Lleve la mezcla al molde y alísela en la superficie con la espátula. Refrigere al menos durante seis horas. Si desea que el postre tenga mayor consistencia, refrigere más tiempo.



9



10

Desmolde introduciendo una espátula metálica en las paredes del molde en sentido vertical. Luego desarme el molde y separe el postre de la base metálica.

Decore con hojitas, rollos de chocolate y fresas.



11

Novedades editoriales

ELEGANTE BISUTERÍA



Collares, manillas, cinturones, accesorios para bolsos, llaveros y conjuntos elaborados en cadena, los encuentra en la revista Bisutería edición 15. Una completa guía de decoración con instrucciones paso a paso y fotografías en color.

MATRIMONIO Y FENG SHUI

La revista Arreglos Florales en su edición número 26 enseña a elaborar ramos de novia, boutonnieres para el novio y decoraciones completas para matrimonio. Además, trae un especial de feng shui para decorar su hogar con flores según el espacio.



PARA NIÑOS

Una recopilación de los mejores temas relacionados con los niños presenta la revista Punto de Cruz número 118; encontrará decoraciones completas para el ajuar del bebé, motivos para darle la bienvenida, y muchos detalles para que los niños aprendan a organizar sus accesorios personales. ¡No se la pierda!



ALEGRÍA Y COLOR

Estilos decorativos y tendencias que se imponen en los showers de matrimonio y bebé son los temas principales de la revista Fácil Fácil Fiestas edición 77. No se pierda su propuesta para trabajar en casa con conceptos modernos e innovadores, que rompen las ideas clásicas y tradicionales.



VOLUMEN Y TEXTURA

Hacer elementos bellos, decorativos y funcionales ahora es muy sencillo. En la revista Foamy número 28 le enseñamos la técnica de termoformado en goma Eva. Aprenderá a realizar diversos proyectos que podrá utilizar para la decoración de su hogar o para obsequiar como un exclusivo regalo. Deje volar su imaginación y atrevase a hacer un dispensador de bolsas - el cual tiene forma de vaca -, un hermoso gato que le servirá para sostener la puerta y, por qué no, un payaso dispensador de algodón.



Adams & Adams
LA ELABORACIÓN DE ESTE
TRABAJO LE CUESTA:
\$20.000
Y LO PUEDE VENDER EN:
\$45.000
precio sugerido

Gran celebración

Deléite a sus invitados con esta torta cubierta de tonkín azules, cuya particularidad es su sencillo pero elegante presentación. Se trata de un delicioso manjar, que simula un regalo.

ELABORACIÓN Y ASESORÍA: CLARA DE MURCIA PARA PAULITA'S ARTE Y AZÚCAR. TEL.: 215 6111. FOTOGRAFÍAS: JUAN CLAUDIO CASTILLO Y MARIO PATIÑO.

- 500 g de margarina
- 300 g de azúcar granulado
- 500 g de harina de trigo cernida
- 250 g de nuez picada
- 200 g de ciruelas picadas
- 200 g de uvas pasas picadas
- 200 g de papayuela
- 16 huevos
- 1 cucharada de polvo de hornear
- 1 cucharadita de nuez moscada en polvo
- 1 cucharadita de canela molida
- 1/2 cucharadita de clavo en polvo
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 1 lb de brevas picadas
- 1/4 de taza de tintura de panela
- 1/4 de taza de tintura de caramelo
- 1 copita de amaretto
- 1 copita de brandy o ron
- Ralladura de la cáscara de 2 limones
- Ralladura de la cáscara de 1 naranja



- Molde para ponqué de 1 lb
- Recipientes de varios tamaños
- Cucharas medidoras
- Batidora



No olvide que...



Con cinco días de anticipación a la preparación del ponqué, ponga las uvas, las ciruelas y las brevas picadas remojadas en vino y resérvelas en la nevera; antes de la preparación, mézclelas con las nueces y las almendras. De esta forma, los ingredientes tendrán un mejor sabor.



Mezcle la margarina con el limón y la naranja revolviendo durante 20 minutos en fuego bajo. Agregue poco a poco el azúcar en fuego alto hasta que se integren completamente los ingredientes.

1



Incorpore las especias (canela, clavo, nuez moscada, extracto de vainilla) y el polvo de hornear a la harina y cierna estos ingredientes.

2



Baje la velocidad y agregue los huevos uno por uno, alternando con la harina previamente cernida.

3



4

Agregue la mezcla de frutas a la masa e integre completamente batiendo con energía.

Cuando el color sea uniforme y la consistencia cremosa, agregue el amareto y el brandy o ron.



5

Engrase los moldes y encienda el horno a 320 grados F (180° C). Ponga la masa en el molde y hornee durante 60 minutos o cuando al introducir el cuchillo éste salga limpio. Aún caliente y en el mismo molde, incorpore el vino caliente.



6



- 100 g de manteca ~ 350 cc de agua ~ 200 g de harina
- 3 cucharadas de glucosa
- Esencia al gusto ~ 3 lb de azúcar pulverizada ~ 1 cucharada de CMC



7

Ponga en el fuego el agua con la grasa hasta que hierva.

Importante

Pele las almendras fácilmente, poniéndolas en una cacerola al fuego, cubiertas con agua fría, y retírelas cuando comience a hervir el agua. Con la ayuda de un tenedor frótelas para desprender las cáscaras.

Incorpore la harina y revuelva constantemente para quitar los grumos.

8



9

Agregue a la mitad del azúcar, el CMC integrando los ingredientes.



10

Añade la glucosa a la masa y agrega el azúcar.



11

Amase hasta que no se pegue a las manos ni a la mesa.



12

Ponga una gota de colorante azul y amase hasta que el color sea parejo.



13

Tiña dos rollitos: uno de azul claro y otro de azul fuerte.



14

Mezcle sin amasar demasiado para que las vetas se vean en la cubierta.



15

Moje la torta con vino, estire la cubierta y cubra la torta, evitando las arrugas y las burbujas de aire.



16

Amase tiras delgadas de 15 cm de largo por 1,5 cm de ancho y arrie lazos, pegando los extremos de las puntas con un palillo.



17

Decore la torta con los lazos formando un moño.



Sirenas encantadas

En lo profundo de las oceános se esconden muchos secretos, ninguno más cautivante que los cuentos de las hermosas sirenas. Este ponqué describe cómo ser jugar con estas criaturas del mar.

PRODUCCIÓN: DEBBIE BROWN'S, ENCHANTED CAKES FOR CHILDREN, MEREHURST.

3 ponqués cuadrados de 30 cm • Tabla para ponqué de 35 cm, en forma de flor • 2,25 kg de pasta de azúcar • Colorante comestible de colores verde, azul, crema, malva, café, dorado, verde oscuro, naranja, amarillo, rosado y negro • 375 g de crema de mantequilla • 350 g de pasta para modelar • Palo de azúcar o una tira de espagueti crudo y seco • Pegamento de azúcar • Polvo comestible para chispear (polvo de pétalos/tinte de flores) • Polvo comestible de colores malva, plata y verde, para dar brillo

Rodillos grande y pequeño • Cuchillo cortante pequeño • Rodillo de plástico • Piezas pequeñas de esponja de espuma • Boquilla núm. 4 • Palos para coctel (palillos) • Tijeras puntiagudas pequeñas • Cortadora de estrella pequeña • Pinceles delgados y medios

PONQUE Y TABLA

1. Tinture de verde claro 1,7 kg de pasta de azúcar. Amase 500 g y cubra completamente la tabla del ponqué. Para crear un efecto rizado, oprima el rodillo sobre la superficie y ruédalo con suavidad. Recorte el exceso del contorno. Utilice parte de los recortes para modelar bolitas aplanadas de diferentes tamaños y péguelas alrededor del borde de la tabla del ponqué y deje secar.



Ponga los ponqués unos sobre otros y verifique que se ajusten.

2. Corte los ponqués como se muestra en la figura, luego corte las esquinas de cada ponqué y redondéelas. Coloque uno encima de otro en orden de tamaño, para verificar que formen una pirámide y guarden equilibrio. Sepárelos para cubrirlos con pasta de azúcar y esparza una capa de crema de mantequilla sobre la superficie de cada uno. Amase 280 g de pasta de azúcar verde claro y cubra completamente el ponqué grande, alise alrededor y doble la pasta de azúcar hacia abajo.



Cubra cada ponqué con pasta de azúcar.

3. Tinture de azul pálido 45 g de pasta de azúcar. Con el propósito de variar el degradé del ponqué, que va del verde de la base hasta el azul de la punta, amase una pequeña cantidad de pasta de azúcar azul con una porción de la verde restante; trabaje cada nivel a la vez, variando la cantidad de pasta en cada uno, para lograr el efecto deseado. Póngalos otra vez unos sobre otros, ajuste ligeramente cada uno y verifique que guarden equilibrio. Una vez haya hecho esto, asegúrelos en su sitio con pegamento de azúcar. Presione suavemente con el rodillo de plástico, desde la punta hacia la base de la torre, para así posicionar con mayor firmeza los componentes de la torta.



Forme el cuerpo de la sirena con pasta para modelar y agréguete los brazos, la cabeza y el cabello. Sigue con las aletas, la cola y el top.

CUERPO DE LA SIRENA

4. Elabore las sirenas que están nadando alrededor del ponqué. Tinture de color crema 140 g de pasta para modelar y emplee 30 g para hacer cada uno de los cuerpos. Forme una lágrima alargada y enróllela en punta. Presione alrededor, a un tercio del extremo redondo de la lágrima, para lograr la cintura y redondee el pecho. Moldee el cuello arriba. Tienda la sirena y aplane el estómago. Presione con suavidad la parte de arriba para determinar la espalda. Para mayor claridad, la sirena se muestra en la superficie de trabajo; pero en esta etapa es mejor ubicarla en el ponqué; para esto, utilice piezas de espuma para mantener la postura mientras se seca. Para las escamas de la cola, repuje en ángulo con la boquilla plana núm. 4.

ROSTRO DE LA SIRENA

5. Para modelar la cabeza de la sirena, amase 7 g de pasta de azúcar color crema en forma de lágrima. Para la sirena de arriba, utilice un palillo o un espagueti para sostener la cabeza, insértelo con cuidado en el cuello y humedézcalo en la base con pegamento de azúcar, luego introdúzcalo en la cabeza. Para la nariz, pegue una bola pequeña en el centro. Forme la sonrisa con la boquilla plana núm. 4, presionando en ángulo, y haga los hoyuelos en cada esquina con la punta de un palillo para coctel.

ALETAS DE LA SIRENA

6. Tinture de malva pálido 30 g de pasta para modelar. Utilice 7 g, pártalos por la mitad, para hacer dos aletas; márqueles líneas con un palillo de coctel para crear el top de la sirena, en forma de concha. Aplane dos óvalos muy pequeños de pasta malva y ubique los tirantes de los hombros.

BRAZOS DE LA SIRENA

7. Para hacer los brazos, divida por la mitad menos de 7 g de pasta crema. Amase un rectángulo y redondéelo. Aplane ligeramente un extremo y corte el dedo pulgar a un lado. Repita este proceso con los demás dedos, manténgalos rectos y luego, sésquelos; con cuidado modele cada dedo. Haga presión hacia la mitad del brazo para formar el codo y luego pellízque hacia atrás. Elabore dos sirenas más siguiendo estos pasos.



CABELLO DE LA SIRENA

8. Divida 30 g de pasta para modelar en tres porciones. Tinture una de dorado, otra de café dorado medio y la última de café dorado. Afine 7 g de cada color y envuelva en la cabeza de la sirena, hacia arriba y forme la base del cabello.

ALGA MARINA

9. Coloree de verde oscuro 22 g de pasta para modelar. Amase rectángulos largos, delgados, deles forma cilíndrica, termínelos en punta y péguelos en su sitio sobre el ponqué, con la punta hacia arriba. Tinture 30 g de naranja y 15 g de malva oscuro. Reserve la mitad de la pasta naranja. Elabore las algas de diferentes tamaños, enrolle la pasta naranja en espiral y finalice en punta las piezas de color malva.



Enrolle las algas en forma de espiral.



Dele color al ponqué con pinturas comestibles.



Forme el pulpo con pasta amarilla para modelar.

PULPO Y MALVA

10. Para hacer el pulpo, primero colóree de amarillo 60 g de pasta para modelar. De acuerdo con la figura, tome 45 g, forme un óvalo y haga presión en el centro. Corte ocho brazos, de la parte de abajo del óvalo; módelos largos y delgados, y enrolle cada extremo. Humedezca sus dedos ligeramente si las piezas se secan antes de finalizarlos. Forme una sonrisa como lo hizo en el paso 5 con las sirenas. Para hacer el pescado, moldee lágrimas con la pasta amarilla restante y cree sonrisas. Decore cada pez con franjas delgadas diminutas de pasta y las aletas.



ESTRELLA DE MAR

11. Tinture de rosado pálido 15 g de pasta para las estrellas de mar, y corte una estrella gruesa. Pellizque en cada esquina, enrolle los extremos hacia arriba y forme una saliente en la parte de arriba. Haga varias estrellas de mar, varíe los colores y ubíquelas alrededor de la base del ponqué.



Con pepitas dulces brillantes simule las burbujas del fondo del mar.

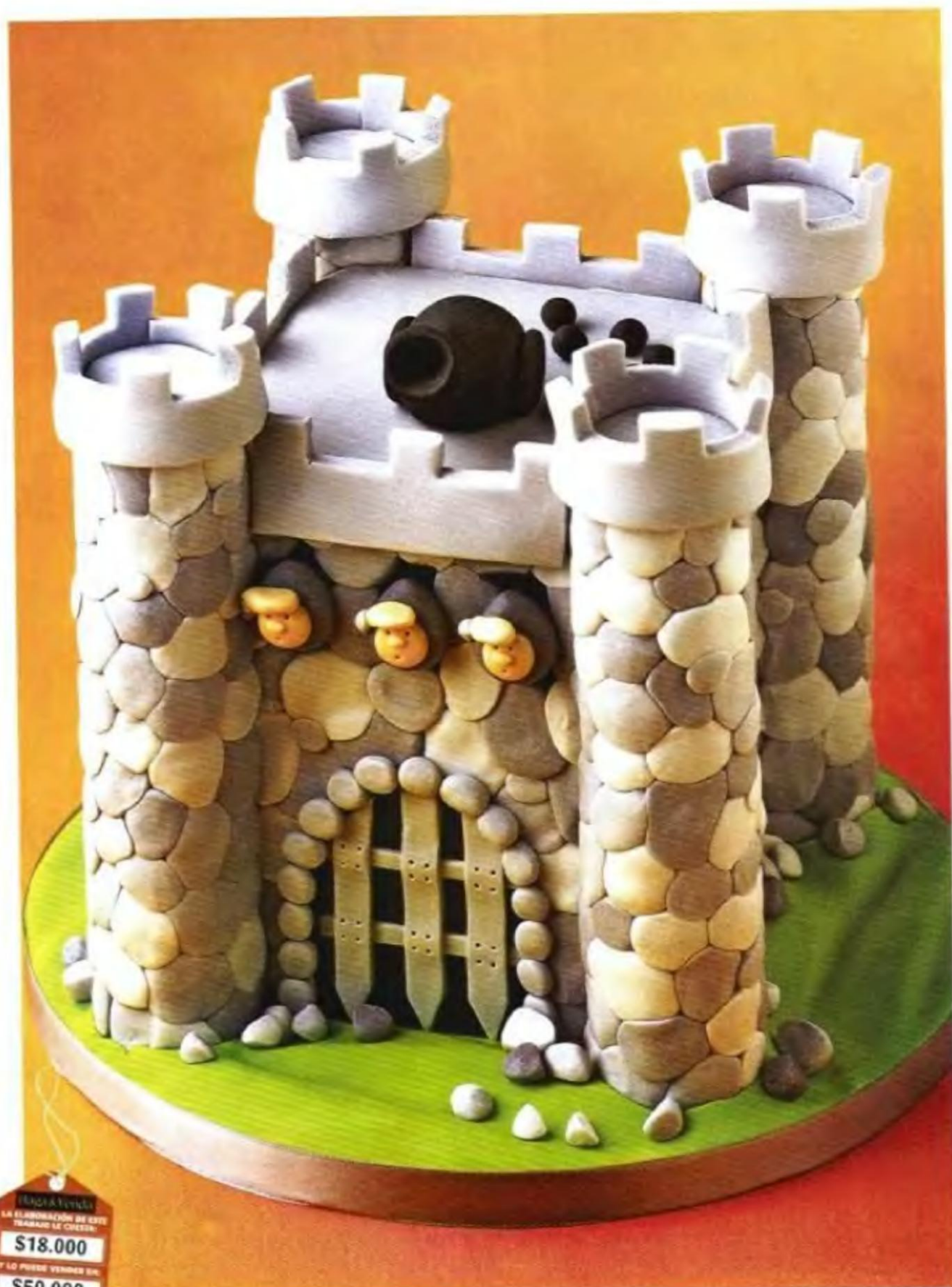
TOQUES DE FINALIZADO

12. Con la pasta blanca restante, haga conchas y los ojos para el pulpo. Pegue las perlas plateadas. Para el cabello de la sirena, amase pasta dorada. Corte tiras delgadas, dele la forma de espiral y péguelas en su sitio. Cuando el ponqué esté seco, pinte puntos pequeños para los ojos con el pincel delgado; para esto, utilice pasta negra para colorear alimentos diluida con una gota de agua.

13. Espolvoree el ponqué con polvo de pétalos (tinte de flores). Luego aplíquele al azar, polvo malva para dar brillo; a las colas de las sirenas polvo malva y plateado, y al borde de la tabla, polvo verde.



Ponga la estrella y las algas marinas alrededor del ponqué.



Magna tienda
 LA ELABORACIÓN DE ESTE
 TRABAJO LE COSTA:
\$18.000
 Y LO PUEDE VERDER EN:
\$50.000
 (Precio aproximado)

Guardias del castillo

Vigilando la puerta, los guardias serán una protección extra para que los panques no desaparezcan.

PRODUCCIÓN: DEBBIE BROWN'S 50 EASY PARTY CAKES, MEREHURST.

- Ponqué cuadrado de 25 cm de lado
- 12 minirrollos de marmelos
- Tabla para ponqué redondo de 25 cm
- 440 g de crema de mantequilla
- 1,5 kg de pasta de azúcar
- Colorantes comestibles negro, crema y verde, para tinturar alimentos
- Azúcar pulverizada
- Pegamento de azúcar

- Rodillo pequeño
- Cuchillo cortante
- Cortadora circular de 3,5 cm
- Cortadora cuadrada pequeña
- Palillos de coctel

1. Corte la corteza del ponqué y nivele la parte de arriba. Divida el ponqué en cuadrados iguales y póngalos en capas con crema de mantequilla, en la mitad, para formar el castillo. Una los marmelos con crema de mantequilla, forme las cuatro columnas, luego esparza una capa de crema de mantequilla sobre la superficie de todo el ponqué, para que la pasta de azúcar pegue.

2. Tinture de negro 125 g de pasta de azúcar. Utilice azúcar pulverizada para evitar que quede pegajoso, amase 60 g y corte un panel para cubrir el frente del castillo. Tinture

de gris pálido 250 g de pasta de azúcar, de gris 625 g y de gris oscuro 250 g. Para ello, utilice un toque de tintura negra para colorear alimentos. Amase 155 g de pasta de azúcar gris y corte un cuadrado para cubrir el ponqué, luego haga cuatro círculos con la cortadora circular y ubíquelos sobre cada columna. Con los diferentes tonos de gris, modele piezas aplanadas de pasta de azúcar y póngalas en la superficie del ponqué. Cubra la torta completamente, excepto las tres ventanas y la puerta del frente.

3. Con la pasta de azúcar gris restante, estire y corte tiras de 2,5 cm, con la cortadora cuadrada pequeña, y péguelas en su sitio con pasta de azúcar. Estire y corte tiras para la reja, repuje con la punta de un palo de coctel.

4. Divida en tres porciones 7 g de pasta de azúcar gris oscuro y modele figuras de lágrimas para los cascos de los guardias. Péguelos con la punta hacia arriba en cada ventana y oprima en el centro de cada uno. Tinture una cantidad de pasta de azúcar crema y modele tres cabezas en forma de bola, y las manos hágalas ovaladas. Pegue estas piezas en su sitio con pasta de azúcar. Marque los ojos, las cejas y las bocas con un palillo de coctel. Forme mangas diminutas con pasta de azúcar gris.



Una las capas del ponqué y los marmelos con crema de mantequilla.



Ubique en el frente un panel negro de pasta de azúcar.



Corte las torrecillas con la cortadora cuadrada.

5. Modele el cañón con 30 g de pasta de azúcar negra, forme una bola y luego otra para la chimenea. Inserte un palo de coctel en el centro de ésta y muévelo de uno a otro lado para hacer el orificio. Con el negro restante, modele círculos aplanados para las ruedas y bolas para las balas del cañón.

6. Tinture de verde la pasta de azúcar restante. Amásela y péguela en la tabla, presione contra el ponqué y repuje con el rodillo para marcar una superficie desigual. Con las restantes piezas grises, modele rocas y espárzalas sobre la tabla.



4

Cubra el ponqué con piezas aplanadas de pasta de azúcar.



Nuestros lectores

Bello, mayo 16 de 2006

Señores
Revista
Haga y Venda
Bogotá



Cordial saludo:

Apreciados señores, me dirijo a ustedes motivada además de la oportunidad para dar a conocer algunos de mis trabajos, para agradecerles por la bonita labor que hacen al estimular y apoyar con sus publicaciones a quienes amamos las manualidades. Éstas son para mí, además de una forma de volcar mi ser, una manera de expresar el afecto a quienes amo cuando elaboro algún detalle para ellos, dejando en cada trabajo lo mejor de mí. Además del Arte Quiteño, hago Arte Country, Arte Ruso y pinto en cerámica. Busco con frecuencia sus publicaciones, pues con ellas alimento mis ideas y aumento mi creatividad. De nuevo mil gracias por su labor y por pensar en nosotros.

Cordialmente,
Héliida Montoya Méndez

Informes: Héliida Montoya Méndez. Diag. 53 # 21-44 apto. 201
Navarra, Bello, Antioquia. Tel.: 481 2739.
E-mail: droidana@eppm.com

Héliida Montoya Méndez nos envía sus comentarios y comparte con nosotros la experiencia en el mundo de las manualidades con nuestras revistas; publicamos la carta que nos envió a Editorial Televisa:



Arte y azúcar

Esta página está dedicada a los amantes de las artes manuales; en esta edición presentamos a nuestra asesora de tortas, postres y chocolates.

FOTOGRAFÍA: JUAN CLAUDIO CASTILLO Y MARIO PATIÑO.

A pesar de que Clara Murcia es ingeniera de sistemas, el gusto por la repostería que empezó como un hobby hace cinco años, se convirtió en una alternativa de negocio y ahora se conoce con el nombre de Paulita's Arte y Azúcar, un sitio que combina óptima calidad y decoraciones novedosas que deleitan los sentidos. Clara recibió capacitación con los mejores chefs de nuestro país y del exterior, así como en las normas de calidad e higiene en la preparación de alimentos. Los productos de Paulita's se caracterizan por las decoraciones exclusivas y comestibles con un delicioso sabor casero fieles al eslogan de su negocio: "Convertimos tu idea en una torta". Para Clara Murcia es muy importante mantener la calidad en cada uno de los productos que elabora: los ponqués para bodas, 15 años, infantiles, los decorados artesanales con azúcar, los postres gourmet, la galletería de té y la chocolatería fina. Debido a que muchos de sus clientes le solicitaban la posibilidad de un curso, abre la academia en donde se dictan clases de las distintas áreas de la repostería, las cuales son tipo taller, de forma que los alumnos trabajen las diferentes decoraciones y tengan un buen nivel al terminar la capacitación.

Paulita's Arte y Azúcar. Calle 114 A # 45 - 34
Barrio La Alhambra. Tel.: 215 6111. www.paulitas.com

Para participar en esta sección, escriba un e-mail a [manualidades@editorialtelevisaco.com](mailto>manualidades@editorialtelevisaco.com) o llame a los teléfonos 210 1610 - 285 6200, Bogotá.





Tarta de pera

El arequipe y la pera se combinan con la masa semihojadrada para preparar esta deliciosa tarta, ideal para disfrutar a la hora del té.

ELABORACIÓN Y ASesoría: HELENA AMORE DE CUERVO, ACADEMIA ARTE Y PINCELADA, CLASES PERSONALIZADAS. TEL: 214 9810.
FOTOGRAFÍAS: JUAN CLAUDIO CASTILLO Y MARIO PATIÑO.

- 3/4 de lb de mantequilla de buena calidad y fría • 1 lb de harina cernida • 1/2 taza de leche tibia • 1 cucharada de sal • 8 a 10 peras grandes maduras y duras • 8 a 10 cucharadas de azúcar • 1 caja de 450 g de arequipe • Azúcar pulverizada

- Rodillo de madera
- Recipientes de varios tamaños
- Cuchillo • Colador • Molde para hornear

Cierna la harina con una cucharada de azúcar y sal.



Parta la mantequilla en pedacitos e integre la harina con la mantequilla, hasta que la masa quede como la textura de la arena.



Ponga la masa como una corona y adiciónale la leche tibia hasta integrar y formar una bola.

Llévela a la nevera de 6 a 8 horas, de esta forma se volverá manejable para extender.





5

Corte las peras en tajadas gruesas, póngalas en un recipiente para calentar y adiciónale una cucharada de azúcar por cada pera.

Déjelas en el fuego de 2 a 3 minutos y luego escúrralas en un colador.



6



7

Retire la masa de la nevera y forre el molde, presionando muy bien hacia el fondo; recorte el exceso de masa con un cuchillo.

Ponga una capa de peras y luego otra de arequipe cubriendo muy bien y dejando la tarta uniforme.



8



9

Cubra el molde con un círculo de masa de tal manera que quede tapado hasta el borde. Presione con un tenedor para evitar que se resbale y la masa no se sopie.

Precaliente el horno a 350°C, deje el molde de 50 a 60 minutos o hasta que la torta dore ligeramente. Retire del horno y deje enfriar. Una vez frío sirva con helado de vainilla.



10

En vitrina

Productos y servicios para nuestros lectores.



AMBIENTES ORIGINALES

Las tiendas REKREO, líderes en el diseño y la decoración de espacios para niños y jóvenes, ofrecen una gran variedad de mobiliario, lencería, pintura y accesorios. Encuentre diversidad de ambientes infantiles y juveniles. Informes: www.rekreodecoracion.com

NUEVA IMAGEN



La empresa colombiana de pasta DORIA lanza su nueva imagen en logotipo y empaques. Esta propuesta busca resaltar la calidad por medio del personaje italiano Bambino, que representa el conocimiento, la experiencia y la calidad en todos sus productos.

PLACER Y DIVERSIÓN



Si des quieres lo mejor, es tiempo para un DUO

Sanamed Duo lanza al mercado DUO KIT FIESTA. Tres variedades de preservativos: estimulante, fabricados con látex extrafino que garantiza mayor sensibilidad; ultrasensible, con textura exterior que brinda mayor sensación y placer; y con sabor a frutas: manzana, fresa y banana. Encuéntrelos en cajas de 3 y 6 piezas.

PUNTOS DE VENTA

Porque siempre hay un lugar cerca de ti. Encuentra nuestras revistas de manualidades en los siguientes sitios:

BOGOTÁ

Éxito Américas	Av. Américas - Av. 68	2 62 95 46
Éxito Norte	Autonorte - Cll. 170	6 77 49 46
Centro Internacional	Cra. 10 # 26 - 71 Int. 103	3 41 28 18
Chicó Cra. 15	Cra. 15 # 97 - 33	2 36 63 99
Éxito Cll. 80	Av. 68 - Cll. 80	6 31 09 58
Éxito Colina	Trv. 46 # 146 - 25 L-19	5 22 63 17
Cafam Floresta	Av. 68	6 03 00 20
Hda. Sta. Bárbara	Cra. 7 # 115 - 60, 2o. Nivel D	5 23 48 90
Éxito Villamayor	Autosur - Cll. 38A sur	5 99 81 49
Éxito Country	Cll. 134 # 14 - 51 L-19	5 22 78 19
Éxito Chapinero	Cll. 52 # 13 - 70	5 73 06 12
Éxito Fontibón	Av. Centenario - Cra. 106	4 39 57 82
Éxito Suba	Av. Suba - Ciudad de Cali	6 90 94 38

MEDELLÍN

Éxito Poblado	Cll. 10 43E - 135	3 12 28 76
Éxito Laureles	Cra. 81 # 37 - 100	4 13 43 66
Metro Est. S. Antonio	Cra. 51 # 46 - 15 L-137	5 14 09 85
Aerop. José Ma. Córdoba	Aerop. J. M. C. L-2231	5 61 38 31
Éxito Bello	Av. 38 Diag. 51 Niquia	4 82 88 85
Éxito Envigado	Cra. 48 # 32B Sur - 139	3 33 24 55

CALI

Éxito San Fernando	Cll. 5 # 38D - 35	5 14 01 78
Éxito Unicentro	Cll. 5 Cra. 100 L-224	6 81 51 85
Éxito La Flora	Av. 3F Norte # 52N - 46	6 66 11 00

VILLAVICENCIO

Éxito Villavicencio	Éxito Villavicencio	6 73 35 56
---------------------	---------------------	------------

NEIVA

Éxito Neiva	Éxito Neiva	
-------------	-------------	--

BUCARAMANGA

Éxito Bucaramanga	Cra. 17 # 45 - 56	6 80 34 65
-------------------	-------------------	------------

BARRANQUILLA

Éxito Barranquilla	Cra. 51B y 53 entre Clls. 87 y 90	3 73 57 71
--------------------	-----------------------------------	------------



Torta de yogur

Una apetitosa torta que forma parte de los postres fáciles y rápidos de hacer para atender a sus invitados.

ELABORACIÓN Y ASESORÍA: CLAUDIA TORRES. CLASES PERSONALIZADAS. TEL.: 225 4475 + 310 8680636. FOTOGRAFÍAS: WÁLTER GÓMEZ.



- 1 lata grande de leche condensada
- 1 lata pequeña de leche condensada
- 1 taza de leche
- 4 huevos
- 1/2 cucharadita de esencia de vainilla
- 1/2 litro de yogur (del sabor que desee)
- Fresas



- Licuada
- Espátula
- Molde refractario
- Bandeja para desmoldar
- Horno



1

Vierta las dos latas de leche condensada, la taza de leche y la esencia de vainilla en la licuadora. Licue los ingredientes a velocidad baja para que se integren por completo y la masa sea consistente.

Apague la licuadora, agregue poco a poco los huevos y licue nuevamente hasta que la mezcla sea homogénea.



2

3

Adicione el yogur, las fresas y licue muy bien hasta que la mezcla adquiera una consistencia espesa.



Es preferible que las fresas estén picadas para que al licuarlas se integren muy bien al yogur.

4



5

Precaliente el horno 10 minutos a 350° C, engrase el molde con mantequilla para evitar que la masa se pegue y agregue la mezcla. Llévela al horno durante 50 minutos o hasta que el cuchillo salga limpio.



Desmolde con cuidado y decore con fresas o con su fruta preferida.

6



Mousse de chocolate

Este postre debe servirse en copas grandes y es apropiado para hacer más atractiva la decoración de la mesa en una ocasión especial.

REALIZACIÓN Y FOTOGRAFÍAS: JUAN CLAUDIO CASTILLO Y MARIO PATIÑO.



INGREDIENTES

✱ 4 huevos ✱ 8 galletas
dulces ✱ 2 cucharadas de
cocoa ✱ 2 cucharas de jugo
de limón ✱ 1 lata de leche
condensada ✱ 1 sobre de
gelatina sin sabor

EQUIPO

✱ Recipientes de varios
tamaños ✱ Batidora de
mano ✱ Espátula de plástico
✱ Cuchara pequeña
✱ Copas grandes

Haga & vende
LA ELABORACIÓN DE ESTE
TRABAJO LE COSTA:
\$10.000
Y LO PUEDE VENDER EN:
\$6.000 porción
(Precios aproximados)



1 Separe las yemas y las claras de cada uno de los huevos y póngalas en recipientes diferentes. Bata las yemas hasta formar una crema y reserve.



2 Bata las claras en la batidora hasta que se formen picos suaves y reserve.



3 Añada la leche condensada a las yemas cremosas, revuelva muy bien hasta obtener una mezcla homogénea y de color claro.



4 Disuelva la gelatina sin sabor en 1/2 pocillo de agua y reserve. Integre las claras a punto de nieve y la gelatina, mezclando con la espátula.



5 Divida esta mezcla en dos partes iguales y añada a una parte la cocoa revolviendo muy bien.



6 Agregue a la otra parte el zumo de limón y revuelva hasta que la mezcla sea homogénea.



7 Triture las galletas y póngalas en el fondo de cada copa. Ponga una capa de chocolate, cubriendo la mitad de las copas y luego otra capa de galleta.

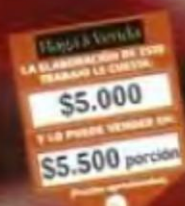


8 Por último, ponga la crema de limón y refrigere para que el postre adquiriera consistencia. Decore con tiras de limón o chocolate y ¡disfrútelo!

Pastel de banana

Este suave postre es ideal para quienes disfrutan de las frutas enriquecidas con almibar y otros manjares. Decore con canela, sírvalo bien frío y sorprenda a sus invitados.

REALIZACIÓN Y FOTOGRAFÍAS: JUAN CLAUDIO CASTILLO Y MARIO PATIÑO.



INGREDIENTES

- Ingredientes
- 3 bananos maduros
- 1 lata de leche condensada
- 4 yemas batidas
- 4 claras de huevo
- 2 cucharadas de jugo de limón
- 1 sobre de gelatina sin sabor disuelta en 1/4 de taza de agua caliente
- 1/2 taza de agua
- 1 copita de ron
- Esencia de vainilla

UTENSILIOS

- Batidora
- Recipientes de varios tamaños
- Cuchillo
- Cuchara pequeña
- Espátula



1 En un recipiente mezcle el jugo de limón, 1/2 taza de agua, la copita de ron y la esencia de vainilla. Divida esta mezcla en dos partes y reserve.



2 Pele y corte en rodajas los bananos, incorpórelos a una parte de la mixtura anterior y déjelos en remojo durante 10 minutos.



3 Aparte, mezcle la leche condensada con la otra parte de la mixtura inicial y adicione las yemas batidas. Lévela al baño María removiendo de vez en cuando con la espátula hasta que espese ligeramente.



4

En otro recipiente bata las claras a punto de nieve hasta que formen picos suaves y reserve.



5

Retire la mixtura del baño María e incorpore la gelatina y continúe mezclando con la espátula hasta obtener una consistencia uniforme y deje enfriar.



6

Viértala sobre los bananos, repartiendo muy bien hasta cubrirlos. Por último, ponga las claras batidas en la superficie del plato y decore dejando algunos picos; refrigere para que el postre tome consistencia. Decore con rodajas de banano, canela en polvo o julianas de limón.

INGREDIENTES

Glase de colores ocre, verde,
rosado y blanco
Tintura vegetal dorada Chocolate
negro y blanco

EQUIPO

Molde de huevos Pincel
pequeño Boquilla nro. 2



Decoraciones con chocolate

Regale a los pequeños detalles con sabor a chocolate y añada coloridos, dulces y otras delicias con los símbolos representativos de eventos como la primera comunión y el bautizo.

ELABORACIÓN Y ASESORÍA: DIANA Y LAURA SERRATO, TRANSV. 18 # 125A - 41 APTD. 204 T 2. TEL: 258 5916 CEL: 300 209 6938.

E-MAIL: dianaserrato, 1015@hotmail.com

FOTOGRAFÍAS: MARTHA GUERRA Y MÓNICA ZABALA

HUEVOS



1

Derrita el chocolate al baño María y viértalo en los moldes. Dale golpecitos para sacar el aire.

Deje pasar 1 minuto y vácelos dándoles la vuelta rápidamente; de esta forma quedará la cáscara.



2



3

Saque las figuras del molde y pegue las dos partes con chocolate caliente.



4

Ponga glase blanco en la boquilla y haga una bolita, aplánela un poco y luego con amarillo simule el cabello.


Con rosado elabore el vestido del ángel y por último, con glase blanco, haga las alitas.

5



6

Diseñe otras figuras, use varios colores y deles un toque personal a sus decoraciones en chocolate.



Para el glase

Necesitará:

- Claras de huevo
- Azúcar pulverizada
- Gotas de limón

Bata las claras en la batidora y agréguelas poco a poco azúcar pulverizada y unas gotas de limón. Para variar el tono utilice colores vegetales.

ANGELITOS

INGREDIENTES

✧ Chocolate blanco ✧ Florecitas de azúcar ✧ Pintura vegetal dorada, blanca y morada



EQUIPO

✧ Molde para chocolate con figuras de angelitos ✧ Palitos pequeños ✧ Boquilla núm. 2 y 65 ✧ Pincel



4

Fíjese en el centro una estrellita y con el pincel suave pinte las partes de glase con dorado.



5

Con glase morado dibuje las uvas y con la boquilla núm. 65 las hojas alrededor. Pintelas de dorado.



1

Derrita el chocolate a baño María a baja temperatura. Cuando esté listo, viértalo en el molde poco a poco.



3

Desmolda las figuras con cuidado; introduzca en la boquilla glase blanco y decore las figuras en la aureola y en el vestido.

2



Agregue detalles a sus figuras en chocolate y arme una mesa de chocolates sólo para los niños.

6



¡Apaga la TV y mira!

LA CLASIFICACIÓN DE ESTE
TRABAJO LE CUESTA:

\$12.000

Y LO PUEDES VENDER EN:

\$25.000

¡Puedes ganar más!



Elegancia en pastillaje

Elabore este portal en pastillaje para decorar el ponqué de primera comunión y cree originales diseños para adornar las tortas de otras celebraciones.

ELABORACIÓN Y ASESORÍA: PONQUÉS GLORIA DE SANTANA, CALLE 113 # 51-16. TELS.: 214 3753, 619 9170. FOTOGRAFÍAS: JUAN CLAUDIO CASTILLO Y MARIO PATIÑO.

REQUERIDO

✪ Plantillas de la figura previamente cortadas en cartón ✪ Bisturi ✪ Rodillo de madera o plástico ✪ Fécula de maíz o talco para colocar sobre la superficie a trabajar ✪ Lija suave ✪ Tijeras ✪ Pistola de silicona o el glass blanco para adherir a las superficies ✪ Azúcar glas de color dorado para los acabados



Tome una cantidad suficiente de pastillaje, amásela hasta formar una pasta pareja y libre de burbujas. Haga una bola, espolvoree la fécula de maíz sobre la superficie en la que va a trabajar, y estire el pastillaje de manera uniforme hasta obtener un grosor aproximado de 1/2 centímetro en toda la pasta. Con un alfiler, pinche las burbujas y sáqueles el aire.



2

Ponga las plantillas sobre la masa estirada y empiece a recortar delicadamente con el bisturi por los bordes.

Recuerde que la plantilla se puede hacer para lado y lado del portal, sólo tiene que cambiar su orientación. Recorte una adicional de cada lado por si acaso alguna se llega a quebrar durante el proceso.



3



4

Recorte también un "piso" para el portal; lo necesitará para pegar las piezas. El tamaño del piso debe ser proporcional al tamaño del ponqué que vaya a decorar. Puede hacerle los efectos que desee como, por ejemplo, simular las tabletas.



5

Deje secar estas piezas por lo menos durante 12 horas, sobre una superficie completamente plana, de esta manera garantiza que la figura no se vaya a pandear cuando la esté pegando.

Cuando las piezas estén bien secas, líjelas suavemente y retire las rebabas con el bisturí. De este procedimiento depende su acabado final.

6



7

Sobre el "piso" antes recortado ubique las piezas y marque donde las va a poner. Con la pistola de silicona o glass, pegue las piezas al piso y mantenga firme hasta que quede bien pegado.



8

Una vez pegadas las piezas, decore con una boquilla de glass dorado para los acabados. Puede poner un angelito o una mesa eucarística para complementar la decoración.



Para el pastillaje

- ✱ 1 cucharadita de gelatina sin sabor ✱ 2/3 de taza de agua
- ✱ 1 cucharadita de glucosa ✱ 1 lb de azúcar pulverizada
- ✱ 1 cucharadita de CMC en polvo ✱ 1/3 de taza de azúcar granulada ✱ 1/2 taza de agua

Ponga en remojo la gelatina con el agua, lleve al baño María y agregue la cucharada de glucosa cuando la mezcla esté completamente diluida. Ponga el azúcar granulado y 1/2 taza de agua en un recipiente y caliente hasta punto de hilo. Con el colador ciema el azúcar y el CMC y forme un pozo en el centro. Una los dos jarabes y viértalos en el pozo de azúcar. Amase hasta obtener una mixtura suave y flexible que despegue fácil de las manos.

Nota: si queda muy pegajoso añada un poco más de azúcar hasta que sea fácil de desprender. Debe guardar la masa en una bolsa cerrada herméticamente hasta que la utilice, saque la cantidad necesaria y el resto manténgalo bien cerrado.



Pan relleno de manzana

La presentación de este postre es sencilla pero muy original y con los ingredientes que se necesitan para hacerlo. Es una receta que se puede hacer en casa o en un restaurante.

REALIZACIÓN Y FOTOGRAFÍAS: JUAN CLAUDIO CASTILLO Y MARIO PATIÑO.



- 10 panes franceses redondos
- 5 manzanas
- 1 lata de leche condensada
- 3 cucharadas de mantequilla
- 1 cucharada de jugo de limón
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 cucharada de brandy
- Canela en polvo al gusto
- Limón



- Recipientes de varios tamaños
- Descorazonador
- Cucharas medidoras
- Cuchillos grande y pequeño
- Espátula de plástico

Lave y pele las manzanas. Luego descórzonelas y córtelas en cuadritos.

1



2

Corte la parte superior del pan y retirele la masa con un cuchillo bien afilado para evitar que se rompa.

Además...

El azúcar se obtiene de la caña de azúcar. Químicamente el azúcar se compone casi 100% de sacarosa y su característica fundamental es que es muy soluble en agua. Existen por lo menos cuatro clases de azúcar:

- Azúcar blanquilla: es de color blanco y posee como mínimo 97% de sacarosa.
- Azúcar refinado: de color blanco brillante, posee un mínimo de 99,7% de sacarosa. Se presenta granulado o en forma de bloque.
- Azúcar moreno: de color amarillento oscuro y con 85% de sacarosa. Llamado también azúcar integral.
- Azúcar glas: o azúcar en polvo: es un derivado del azúcar refinado se obtiene pulverizando el azúcar y añadiendo 0,5 % de almidón de maíz.



3

Derrita la mantequilla y agréguela las manzanas; sofríalas con canela al gusto y revuelva constantemente.



4

Para evitar que las manzanas se oxiden y pierdan su color, exprima un poco de limón y continúe revolviendo.

Agregue la cucharada de brandy, la leche condensada y continúe mezclando con la espátula hasta que espese un poco.

5



6

Vierta con cuidado la mezcla en los panes. Su postre ya está listo para disfrutar.



Espalda de venado

Este postre, sin harina y con un delicioso relleno de almendra, es un manjar liviano para disfrutar a cualquier hora.

ELABORACIÓN Y ASESORÍA: MARÍA ISABEL ORTIZ Y MÓNICA OCAMPO. MOKKA BAKERY. TEL.: 257 0315. FOTOGRAFÍAS: JUAN CLAUDIO CASTILLO Y MARIO PATIÑO.

Mezcle las claras a punto de nieve en la batidora, para darle al postre una consistencia esponjosa.



Aparte, bata el azúcar con las yemas hasta obtener una crema e incorpore la mantequilla poco a poco en trocitos y siga revolviendo hasta que la mezcla sea homogénea.

INGREDIENTES

- 140 g de mantequilla
- 179 g de azúcar
- 100 g de chocolate
- 150 g de almendra
- Cobertura de chocolate
- 6 huevos

RECIPIENTES

- Batidora
- Espátula
- Recipientes de varios tamaños
- Molde rectangular
- Piñones para decorar (opcional)

Integre las almendras con las claras a punto de nieve y el chocolate previamente derretido al baño María, luego añada la mezcla del paso anterior.



Revuelva muy bien todos los ingredientes y ponga la masa en un recipiente para hornear. Precaliente el horno 10 minutos a 350 °C y hornee la masa durante 40 minutos.



Saque el molde del horno y déjelo enfriar antes de poner la cobertura de chocolate. Viértala lentamente y con una espátula delgada o un cuchillo cubra toda la torta.

Elle & Vire
LA RECOMENDACIÓN DE ESTE
TRABAJADOR DE CHOCOLATE
\$17.000
Y LO PUEDE VERDER EN
\$35.000
Produce: Marmelada de Chocolate





Sabor y tentación

Encuentre la torta adecuada para ofrecer en cada ocasión y haga de su celebración un momento inolvidable.

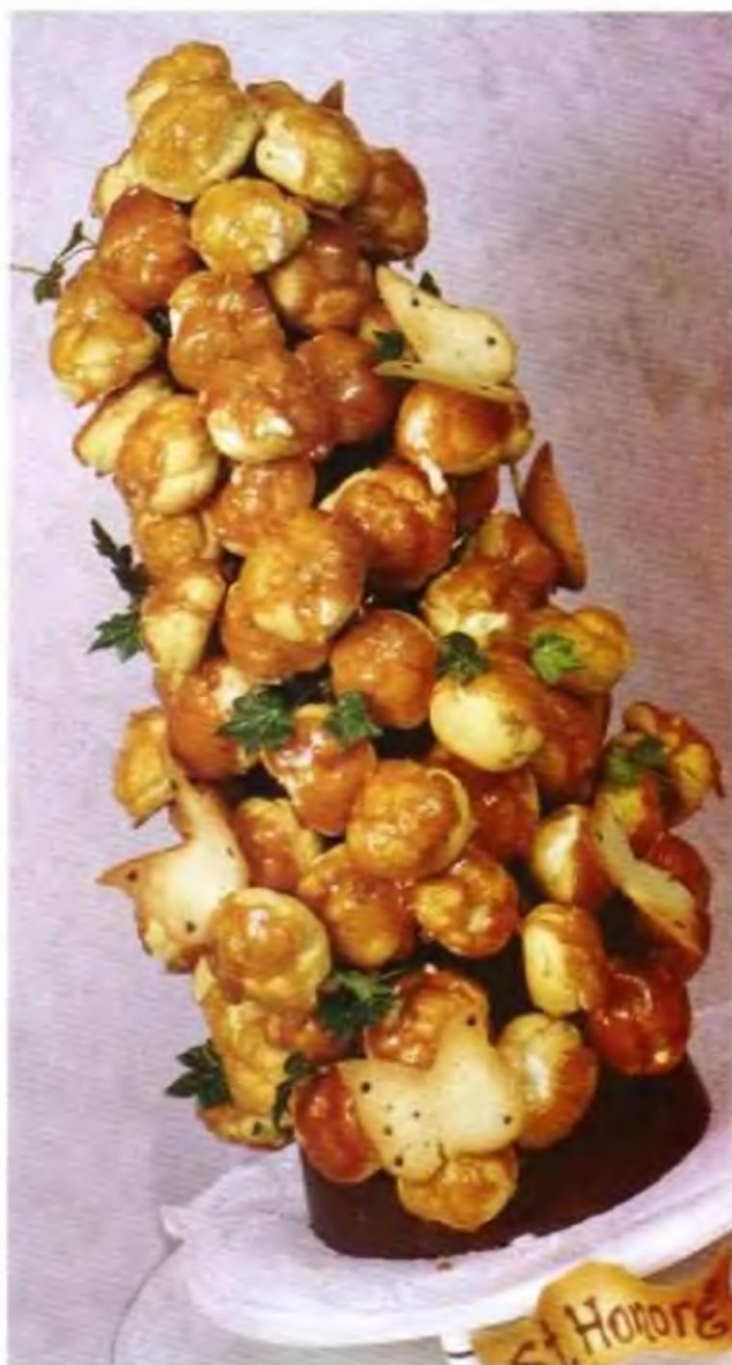
ELABORACIÓN Y ASESORÍA: TORTAS Y POSTRES MYRIAM CAMHI. C.R.A. 9 # 81A-26. TEL.: 345 1819. FOTOGRAFÍAS: JUAN CLAUDIO CASTILLO Y MARIO PATIÑO.



Saint Michel

Saint Honoré

Avellanas





Frambuesa



Mazapan



Pistacho



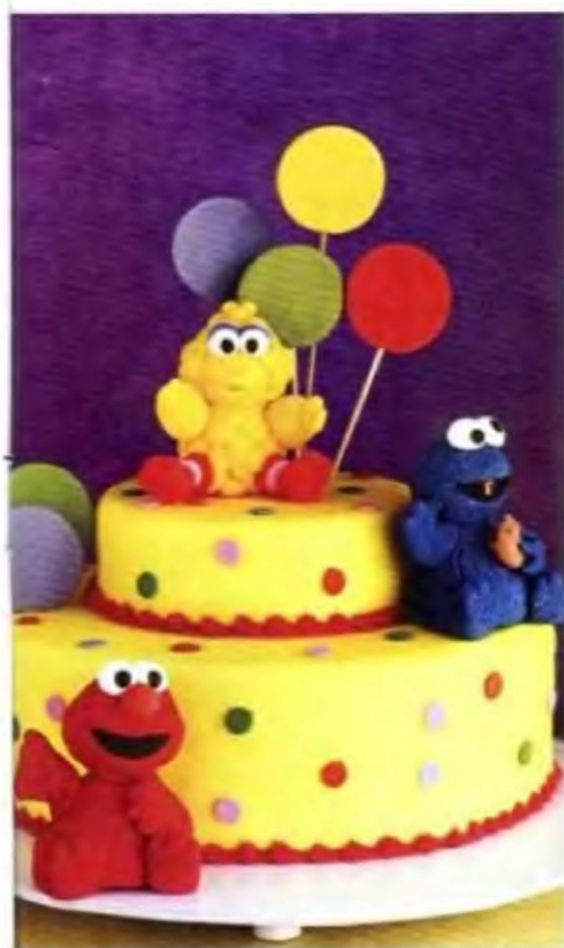
Manzana



Albaricoque



Nueces y cerezas



Estas son opciones para las celebraciones de los más pequeños con sus personajes favoritos.

ELABORACIÓN: SUSANA MEDINA RIVAS, PONQUÉS Y PIES, CARRERA 16 # 90 - 58 . TELS.: 236 0141 Y 610 9183. FAX: 611 5030. BOGOTÁ. FOTOGRAFÍAS: WALTER GÓMEZ.



Guía de servicios

Tortas y Postres Myriam Camhi.
Cra. 9 # 81A-26. Tel.: 345 1819.
Bogotá.

Martha Lucia Ponqué fino.
Calle 52 # 7-38. Tel.: 249 7682.
Bogotá.
E-mail: rojas738@cable.net.co

Pastelería Helena de Lombana.
Calle 70 # 9-61.
Tels.: 321 7165 y 312 6645.
Bogotá. www.helenadelombana.com
E-mail: ponques@tutopia.com

Paulita's Arte y Azúcar.
Calle 114A # 33-58, Alhambra.
Tel.: 215 6111, Bogotá.
www.paulitas.com

Helena Amore de Cuervo.
Academia Arte y Pincelada. Clases
personalizadas. Tel.: 214 9810. Bogotá.

Claudia Torres. Clases personalizadas.
Tel.: 225 4475 - 310 868 0636. Bogotá.

Diana y Laura Serrato.
Transv. 18 # 125A-41 Apto 204 T 2.
Tel.: 300 209 6938. Bogotá.
E-mail: dianaserrato_1015@hotmail.com

Ponqués Gloria de Santana.
Calle 113 # 38-16.
Tels.: 214 3753, 619 9170.
Bogotá.

Academia de Cocina Verde Oliva.
Calle 102 # 15-40.
Tel.: 257 7909. Bogotá.

Pastillaje Sol Academia.
Carrera 37 # 83-19.
Tel.: 256 9050. Bogotá.

Productos Joyce.
Calle 90 # 15-63.
Tel.: 611 0109. Bogotá.
productosjoyce@hotmail.com

Susana's Ponqués y pies.
Susana Medina Rivas.
Carrera 16 # 90-58.
Tels.: 236 0141 y 610 9183.
Fax: 611 5030. Bogotá.

Arte Gourmet.
Comida sana para niños.
Carrera 33 # 98-96.
Tel.: 616 1702. Bogotá.

Marina Castillo.
Tel.: 340 2189. Bogotá.

MANUALIDADES

Maria Teresa Cortés. EnamorArte.
Tel.: 214 8294 - 310 785 3286. Bogotá.
E-mail: enamorartemariate@cable.net.co

Diana Marcela Sánchez.
Calle 19 # 4-56.
Tels.: 341 2509 y 627 9184. Bogotá.

Country Coffe Shop. Bibian Barreto.
Carrera 7 # 130 - 57. Tel.: 633 0429 y
258 3296. Bogotá.

Inventos Arte Manual. Avda. Pepe
Sierra Diag. 103 # 54A-73.
Tel.: 253 8231 y 315 611 2765. Bogotá.

Academia Arte y Pincelada.
Elena Amore de Cuervo.
Tel.: 214 9810. Bogotá.

Manualidades El taller para la
imaginación. Elizabeth Peñuela. Avda.
Suba # 106A-28 Local 101.
Tel.: 613 9780. Bogotá.

El Monasterio. Calle 53 # 17-24.
Tel.: 249 6915. Bogotá.

Maria del Rosario Barrera.
Calle 128 B # 38-22, int 2.
Tels.: 520 4368 y 520 4369. Bogotá.

Olga Maria Gómez y Ana Barrera.
Pirograbado y artes manuales.
Tel.: 224 6993. Bogotá.

Nelly Jiménez B.
Carrera 23 # 42-35, apto. 101.
Tel.: 244 2734. Bogotá.

FOTOGRAFÍAS

Juan Claudio Castillo y Mario Patiño.
Tel.: 300 215 2794 y 311 251 4395

Marta Guerra y Mónica Zabala.
Tel.: 300 566 7838

Ginna Torres.
Tel.: 300 206 5173

Walter Gómez.
Tel.: 310 812 6876



una respuesta
a tu imaginación



¡Suscríbete!

Las mejores revistas de manualidades

suscripciones@editorialtelevisaco.com

Bogotá tel: 4 57 85 26 - 4 04 90 32. Desde el resto del país 018000 111 051- 018000 119315